УТВЕРЖДЕНА

приказом директора

МБОУ « Грязенятская

основная школа»

от31.08.2020 г. № 66/2о.д

**Программа**

**производственного контроля**

**за соблюдением санитарных правил**

**и выполнением санитарно-** **противоэпидемических мероприятий**

**муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения**

 **«Грязенятская основная школа »**

Программа производственного контроля
бессрочная, ежегодно в неё вносятся дополнения, изменения, корректировки.

Приложение к программе изменяются ежегодно,

согласовываются в установленном порядке.

\

1. **Общие положения**

1.1. Настоящая Программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Грязенятская основная школа» (МБОУ «Грязенятская основная школа») (далее - Программа) разработана в соответствие с требованиями Федерального закона № 52 от 30.03.99. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями от 30 декабря 2001 г., 10 января, 30 июня 2003 г., 22 августа 2004 г., 9 мая, 31 декабря 2005 г.) и санитарных правил СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий».

1. 1.2. Программа устанавливает порядок организации и осуществление производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических мероприятий, обязательных для выполнения всеми работниками МБОУ « Грязенятская основная школа» (далее - Школа).
2. 1.3 Целью производственного контроля является обеспечение безопасности и безвредности для человека и среды обитания вредного влияния факторов производственной среды, путем должного выполнения требований нормативно-правовых актов санитарного законодательства, осуществление санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, организации и осуществления контроля за их соблюдением.
3. 1.4. Организация производственного контроля и общее руководство за соблюдением санитарных правил, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий возлагается на директора Школы.

 1.5. К настоящей Программе относятся термины с соответствующими определениями:

1. Санитарно-эпидемиологическое благополучие населения– состояние здоровья населения, среды обитания человека, при котором отсутствует вредное воздействие факторов среды обитания на человека и обеспечиваются благоприятные условия его жизнедеятельности.
2. Среда обитания – совокупность объектов, явлений и факторов окружающей (естественной и искусственной) среды, определяющая условия жизнедеятельности человека.
3. Факторы среды обитания - биологические (вирусы, бактерии, паразиты и др.), химические и физические (шум, вибрация, ультразвук, инфразвук, ионизирующее, неионизирующее), социальные (питание, водоснабжение, условия труда, быта и отдыха), которые могут оказывать воздействие на человека и на состояние здоровья будущих поколений.
4. Вредные воздействия на человека – воздействие факторов среды обитания создающее угрозу жизни и здоровью будущих поколений.
5. Благоприятные условия жизнедеятельности человека – состояние среды обитания, при котором отсутствует вредное воздействие ее факторов на человека и имеются возможности для восстановления нарушенных функций организма человека.
6. Безопасные условия для человека – состояние среды обитания, при котором отсутствует вероятность вредного воздействия ее факторов на человека.
7. Санитарно-эпидемиологическая обстановка - состояние здоровья населения и среды обитания на определенной территории в конкретно указанное время.
8. Гигиенический норматив – установленное исследованиями допустимое максимальное или минимальное количественное или качественное значение показателя, характеризующее тот или иной фактор среды обитания с позиции его безопасности и безвредности для человека.
9. Государственные санитарно-эпидемиологические правила и нормативы (далее санитарные правила) - нормативные акты, устанавливающие санитарно-эпидемиологические требования, несоблюдение которых создает угрозу жизни и здоровью человека, а также угрозу возникновения и распространения заболеваний.
10. Санитарно-эпидемиологические (профилактические) мероприятия – организационные, административные, инженерно-технические, медико-санитарные, ветеринарные и иные меры, направленные на устранение или на уменьшение вредного воздействия на человека факторов среды обитания, предотвращения возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний (отравлений) и их ликвидации.
11. Профессиональные заболевания – заболевания человека, возникновение которых решающая роль принадлежит воздействию неблагоприятных факторов производственной среды и трудового процесса.
12. Инфекционные заболевания – инфекционные заболевания человека, возникновение и распространение которых, обусловлены воздействием на человека биологических факторов среды обитания (возбудителей инфекционных заболеваний) и возможностью передачи болезни от заболевшего человека, животного к здоровому человеку. Инфекционные заболевания представляют опасность для окружающих и характеризуются тяжелым течением, высоким уровнем смертности, распространением среди населения (эпидемии).
13. Массовые не инфекционные заболевания (отравления) – заболевания человека, возникновение которых обусловлено воздействие неблагоприятных физических, и (или) химических и (или) социальных факторов среды обитания.

**2. Порядок организации и проведения производственного контроля**

2.1. Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнением противоэпидемических (профилактических) мероприятий (далее производственный контроль) осуществляется юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями в соответствии с осуществляемой ими деятельностью по обеспечению контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

2.2.Объектами производственного контроля являются: производственные, общественные помещения, рабочие места, готовая продукция, водопроводная вода, инженерные сети и системы, оборудование, учебно-воспитательный процесс.

2.3. Производственный контроль включает:

2.3.1. Наличие официально изданных санитарных правил, системы их внедрения и контроля их реализации, методов, методик контроля факторов в соответствии с осуществляемой деятельностью.

2.3.2. Организация медицинских осмотров.

2.3.3. Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, иных документов, подтверждающих качество, реализующейся продукции.

2.3.4. Ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с производственным контролем.

2.3.5. Своевременное информирование органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации.

2.3.6. Визуальный контроль специалистами за выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение выявленных нарушений.

2.3.7. Номенклатура, объем и периодичность лабораторных исследований определяются с учетом наличия вредных производственных факторов, степени их влияния на здоровье человека и среду его обитания. Лабораторные исследования и испытания осуществляются с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке.

2.3.8. Производственный контроль должен осуществляться в соответствии с Программой производственного контроля, утвержденной приказом директора Школы.

2.4. Необходимые изменения, дополнения в Программу вносятся при изменениях и требованиях законодательства или других существенных изменениях.

2.5. Ответственность за организацию производственного контроля несет директор школы**.**

**3. Функции ответственного за осуществление производственного контроля.**

3.1. Оказывать помощь в проведении контроля по соблюдению работниками и специалистами требований санитарных правил.

3.2. Принимать участие в разработке санитарно-противоэпидемических мероприятий.

3.3. Иметь в наличии санитарные правила и другие документы согласно перечню (приложение 1).

3.4. Оформлять всю необходимую документацию по производственному контролю и отвечать за ее сохранность.

3.5. Принимать участие в проведении проверок по соблюдению санитарных правил.

3.6. Контролировать критерии безопасности и безвредности условий обучения и воспитания и условий работ с источниками физических и химических факторов воздействия на человека.

3.7. Контролировать прохождение курсовой гигиенической подготовки сотрудниками Школы (приложение 2).

3.8. Информировать Территориальный отдел Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Смоленской области в Рославльском, Ершичском, Шумячском, Хиславичском районах о мерах, принятых по устранению нарушений санитарных правил.

3.9. Поддерживать связь с медицинскими учреждениями по вопросам прохождения обучающимися и работниками Школы обязательных медицинских осмотров (приложение 3).

3.10. Осуществлятьвизуальный контроль за соблюдением требований санитарного законодательства (приложение 4).

3.11. Соблюдать кратность проведениялабораторно-инструментального контроля (приложение 5).

3.11. Контролировать перечень химических веществ, физических и иных факторов, объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания (приложение 6).

3.10. Контролировать выполнение предписаний Территориального отдела Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Смоленской области в Рославльском, Ершичском, Шумячском районах и своевременно отчитываться в их выполнении.

1. **4. Организация взаимодействия с Территориальным отделом Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Смоленской области в Рославльском, Ершичском, Шумячском районах**
2. 4.1. Надзорным органом по организации производственного контроля является Территориальный отдел Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Смоленской области в Рославльском, Ершичском, Шумячском районах.
3. 4.2. В соответствие с санитарными правилами СП 1.1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий юридическое лицо (индивидуальный предприниматель) предоставляет всю необходимую информацию по организации производственного контроля, за исключением информации предоставляющей коммерческую тайну, определенную существующим законодательством Российской Федерации.

**5. Обязанности ответственного за организацию производственного контроля при осуществлении производственного контроля**

5.1. Директор школы при выявлении нарушений санитарных правил на объекте производственного контроля должен принять меры, направленные на устранение выявленных нарушений и недопущение их возникновения, в том числе:

 -приостановить либо прекратить свою деятельность или работу отдельных участков, эксплуатацию зданий, сооружений, оборудования, выполнение отдельных видов работ и оказание услуг;

-прекратить использование в производстве сырья, материалов, не соответствующих установленным требованиям и не обеспечивающих выпуск продукции, безопасной (безвредной) для человека, снять с реализации продукцию, не соответствующую санитарным правилам и представляющую опасность для человека, и принять меры по применению (использованию) такой продукции в целях, исключающих причинение вреда человеку, или ее уничтожению;

 -информировать Территориальный центр государственного санитарно-эпидемиологического надзора о мерах, принятых по устранению нарушений санитарных правил;

 - принять другие меры, предусмотренные действующим законодательством.

**6. Перечень форм учета и отчетности по производственному контролю**

6.1.Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья.

6.2.Журнал бракеража готовой кулинарной продукции.

 6.3.Гигиенический журнал (Журнал здоровья) .

 6.4.Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд.

 6.5.Журнал учета температурного режима холодильного оборудования

 6.6.Журнал учёта неисправностей технологического и холодильного оборудования

 6.7.Ведомость контроля за питанием.

 **7. Прогноз ожидаемых результатов и оценка  эффективности  реализации   Программы**

6.1. Формирование культуры и навыков здорового питания учащихся;

6.2. обеспечение детей оптимальным питанием высокого  качества, адекватным возрастным и физиологическим потребностям в  пищевых веществах и энергии;

6.3.улучшение состояния здоровья детей по показателям заболеваний,    зависящих от качества потребляемой пищи;

6.4. увеличение охвата горячим питанием обучающихся школы, в том числе льготным питанием детей из социально незащищенных семей;

 6.5.оснащение пищеблока школы современным высокотехнологичным оборудованием;

 6.6.создание системы производственного контроля за качеством и        безопасностью используемого сырья и производимой продукции

7.7.Реализация  Программы  откроет  перспективы   для   решения вопросов,  связанных  с  сохранением  и  укреплением  здоровья  детей, снижением

1. **Приложение 1**

**Перечень действующих санитарных правил, гигиенических нормативов и нормативно-правовых актов по вопросам санитарно-эпидемиологического благополучия в образовательных учреждениях и по вопросам условий труда работающих**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №п/п | Наименование нормативной документации | Примечание |
| 1. | Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидимических (профилактических) мероприятий СП 1.1 1058-01 |  |
| 2. | Гигиена детей и подростков Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы Сан ПиН 2.2.2/2.4.1340-03 «Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы» |  |
| 3. | Санитарно-эпидемиологические и нормы СанПиН 2.2.1/2.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий» |  |
| 4. | СанПиН 2.2.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений» |  |
| 5. | Технический регламент таможенного союза ТР ТС 025/2012 «О безопасности мебельной продукции» |  |
| 6. | Технический регламент таможенного союза ТР ТС 004/2011 «О безопасности низковольтного оборудования» |  |
|  7. | СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» |  |
| 8. | СанПиН 2.4.4.2599-10 «Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул» |  |
| 9. | Закон РФ от 7.02.1992г. № 2300-1 «О защите прав потребителей» |  |
| 10. | Федеральный закон ФЗ № 52 от 30.03.1999 года о санэпидблагополучии населения |  |
| 11. | Технический регламент таможенного союза ТР ТС 009/2011 «О безопасности парфомерно-косметической продукции» |  |
| 12. | Федеральный закон от 23.02.2013 года № 15- ФЗ «ОБ охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака» |  |
| 13. | СанПиН 3.2.1333-03 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации». |  |
| 14. | СП 3.5.3.1129-02 «Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации» |  |
| 15. | СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» |  |
| 16. | Технический регламент таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» |  |
| 17. | Технический регламент таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части её маркировки» |  |
| 18. | Технический регламент таможенного союза ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков» |  |
| 19. | Технический регламент таможенного союза ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции» |  |
| 20. | Технический регламент таможенного союза ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию» |  |
| 21. | Технический регламент таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» |  |
| 22. | Технический регламент таможенного союза ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей» |  |
| 23. | Федеральный закон 294-ФЗ от 26.12.08г. «Федеральный Закон о защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля» |  |
| 24. | СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях» |  |
| 25. | Приказ Минздравсоцразвития России №302н от 12 апреля 2011 г. «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядок проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда» |  |
| 26.  | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» |  |
| 27. | Санитарно-эпидемиологические правила СП 3.1/2.4.3598-20 «санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой короновирусной инфекции (СОVID-19) |  |

Ответственным за наличие нормативных документов является директор Школы.

 Вся документация используется в работе постоянно.

**Приложение 2**

**Курсовое гигиеническое обучение**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Должность | Периодичность |
| 1. | Директор  | 1 раз в 2 года |
| 2. | Учителя-предметники | 1 раз в 2 года |
| 3. | Техперсонал | 1 раз в 2 года |
| 4. | Работник пищеблока | 1 раз в 2 года |

Пофамильные списки на прохождение курсовой гигиенической подготовки представляются ежегодно по запросу Рославльского комитета образования.

**Приложение 3**

**Предварительные и периодические медосмотры**

(Согласно Приказу Минздравсоцразвития России №302н от 12 апреля 2011 «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда)

 При поступлении на работу работники Школы проходят флюорографию, осмотр специалистов: терапевт, дерматолог; лабораторные исследования: кровь на сифилис, мазок на гонорею, исследования на гельминтозы, исследования на носительство возбудителей кишечных инфекций и серологическое обследование на брюшной тиф, мазок из зева и носа на наличие патогенного стафилококка( для работников пищеблока).

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Профессия | Специалисты, лабораторные и инструментальные исследования | Кратность прохождения медосмотров |
| 1. | Директор, учителя-предметники, технический персонал | ТерапевтДерматовенерологРентгенологОториноларингологСтоматологИнфекционистАкушер-гинекологПсихиатрНаркологКровь на сифилисМазок на гонореюГельминтозКлинический анализ кровиКлинический анализ мочиЭлектрокардиографияБиохимический скринингМаммография или УЗИ молочных желез (для женщин старше 40 лет)Прививка против дифтерии | 1 раз в год1 раз в год1 раз в год1 раз в год1 раз в год1 раз в год1 раз в год1 раз в год1 раз в год1 раз в год1 раз в год1 раз в год1 раз в год1 раз в год1 раз в год1 раз в год1 раз в 2 годаСогласно календаря прививок |
| 2. | Работник пищеблока | ТерапевтДерматовенерологРентгенологОториноларингологСтоматологИнфекционистАкушер-гинекологПсихиатрНаркологКровь на сифилисМазок на гонореюГельмитозКлинический анализ кровиКлинический анализ мочиЭлектрокардиографияБиохимический скринингИсследования на носительство возбудителей кишечных инфекций и серологическое обследование на брюшной тифМазок из зева и носа на наличие патогенного стафилококкаМаммография или УЗИ молочных желез (для женщин старше 40 лет)Прививка против дифтерии | 1 раз в год1 раз в год1 раз в год1 раз в год1 раз в год1 раз в год1 раз в год1 раз в год1 раз в год1 раз в год1 раз в год1 раз в год1 раз в год1 раз в год1 раз в год1 раз в годпо эпидпоказаниямпо эпидпоказаниям1 раз в 2 годаСогласно календаря прививок |

По результатам медицинского осмотра делается заключение о допуске работника к работе.

Профильные списки на прохождение периодических медосмотров представляются ежегодно Рославльский Комитет образования.(Приложение 7)

Работник, не прошедший медосмотр без уважительной причины не допускается до работы.

Ответственной за прохождение медосмотров и курсовой гигиенической подготовки является директор школы Рысева А.П.

**Приложение 4**

**Визуальный контроль за соблюдением требований**

 **санитарного законодательства**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование мероприятий | Периодичность | Ответственный |
| 1. | Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдение режима дезинфекции инвентаря, оборудования, соблюдение правил личной гигиены. | постоянно | Директор школы  |
| 2. | Проверка наличия моющих и дезинфицирующих средств для обработки посуды, правильности их использования. | постоянно | Директор школы  |
| 3. | Проверка соблюдения гигиенических требований к транспортировке продуктов. | постоянно | Директор школы,повар |
| 4. | Организация питания детей: проверка качества поступающей для использования продукции (документальная и органолептическая), а так же условий и правильности хранения и использования, соблюдения питьевого режима. | постоянно | Директор школы |
| 5. | Контроль за допуском к работе персонала, подлежащего медицинским обследованиям, курсовой гигиенической подготовке, наличие медицинских книжек установленного образца. | постоянно | Директор школыфельдшер  ФАПа |
| 6. | Контроль за выполнением требований к организации режима для учебных занятий, температурного режима. | постоянно | Директор школы  |
| 7. | Контроль за своевременной заменой электроламп, условиями сбора и хранения люминесцентных ламп | постоянно | Директор школы  |
| 8. | Контроль за работой имеющегося оборудования, наличием медицинских аптечек. | постоянно  | Директор школы  |
| 9. | Контроль за соблюдением гигиенических требований при рассаживании детей с учётом возрастных особенностей |  постоянно | ЗаведующиекабинетамиКлассные руководители  |

**Приложение 5**

**Проведение лабораторно-инструментального контроля**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Показатели исследования | Кратность | Место замеров (количество замеров) | Примечание |
| Готовая продукция на микробиологические показатели (КМАФнМ, БГКП) | 1 раз в год | 2 пробы исследуемого приема пищи- пищеблок | Салаты, напитки, вторые блюда, гарниры |
| Калорийность | 1 раз в год | 1 рацион, прием | Суточный рацион, приемы пищи |
| Содержание «С» витамина | 1 раза в год | 1 блюдо | Третьи блюда |
| Смывы на БКГП | 1 раз в год | 10 смывов - пищеблок | Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала |
| Питьевая вода | 1 раз в год | 1 проба (по хим. показателям) 1 раз в год (запах, цветность, мутность), 1 проба по м/б показателям – (ОМЧ, ОКБ) 1 раз в год |   |
| Освещенность | 1 раз в год  | 2 помещения (по 5 точек в каждом) |  |
| Температура воздуха | Ежедневно(самостоятельно) | Все помещения |  |
| ПЭВМ, ЭМП, напряженность электростатического и электрического полей | 1 раз в 3 года | 2 компьютера |  |

1. **Приложение 6**
2. **Перечень химических веществ, физических и иных факторов, объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Факторы производственной среды | Влияние на организм человека | Меры профилактики |
| Зрительное напряжение при работе на компьютере | Развивается комплекс зрительных функциональных расстройств, нарушение аккомодационной функции глаз (зрительное общее утомление, боли режущего характера в области глаз, снижение зрения). | Чередование труда и отдыха, правильное оформление рабочего места, проведение гимнастики для глаз. |
| Физические перегрузки опорно-двигательного аппарата | При подъеме и переносе тяжестей возможно развитие острых заболеваний пояснично-крестцового отдела позвоночника, острых миопатозов, периартритов.При работе с ручным инструментом возможно развитие хронических заболеваний мышечно-связочного аппарата кистей, предплечий, плеча. | Ограничение подъема и переноса тяжестей до 30 кг – для мужчин, 10 кг – для женщин более 2 раз в течение каждого часа рабочей смены. |